

# Osterbrunch



20. & 21. April 2025

## FRÜHSTÜCK

Kräuterrührei | gebratener Speck | gekochte Eier  
Auswahl an verschiedenen Müslis und Kernen | Joghurtauswahl  
getrocknete Früchte | frisches Obst und Obstsalat  
Wurst- und Käseauswahl | Räucherfischauswahl  
frische Brötchen | Laugengebäck | Croissants |  
verschiedene Brotaufstriche  
auch glutenfreie und vegane Alternativen vorhanden

## VORSPEISEN UND SUPPE

Buntes Salatbuffet  
Verschiedene Blattsalate | Kartoffelsalat | Karottensalat | Tomatensalat  
Balsamicodressing  
Carpaccio vom Rinderfilet - Rucola | Grana Padano | Balsamico  
Anti Pasti - verschiedenes an gegrilltem Gemüse | Oliven | gefüllte Champignons  
Mini-Quiches - auch vegetarisch  
Tomate-Mozzarella mit Olivenöl | Basilikum  
Bärlauchcremesuppe - mit Croutons

## HAUPTSPEISEN

Geschmorte Lammkeule | Kartoffelgratin  
vegetarische Ravioli | Spargelragout  
gebratenes Zanderfilet | Bandnudeln  
gekräuterte Putensteaks | mediterranes Gemüse  
Rosmarinkartoffeln

## DESSERTS

Erdbeer- Panna Cotta  
Schokoladenmousse  
Creme Brulee  
Gefüllte Windbeutel mit Vanillecreme

39,00 € pro Person  
19,00 € pro Kind bis 10 Jahre

